

RESTAURANT Samokovi

САЛАТИ

Салата с фермерски домати, жарена червена чушка, домашен катък, карамелизирани орехи и билково олио

300 г 9 лв. Алергени: 7; 11

Микс салата с печено червено цвекло, домати, краставици, пушена рилска пъстърва и царевица

250 г 14 лв. Алергени: 4

Салата "Рила" с домати, маринован артишок, краставици, селъри, бейби спанак, аншоа, пъдпъдъчи яйца, червена чушка, пресен лук и репички в Sherry винегрет и брускети с домашна тапенада

300 г 13 лв. Алергени: 1; 3; 4

СУПА

Крем супа от тиква с карамелизирани тиквени семки, билкови крутони и тиквено олио

300 г 8 лв. Алергени: 7; 11

ПРЕДЯСТИЯ

Студено пушена съомга от село Горни Окол с авокадо, пушен пипер, чери домати, кисело мляко и спанак

250 г 22 лв. Алергени: 4; 7

Филе от фермерски гълъб със салатка от селъри, лучени кръгчета, естрагон, карамелизирани орехи и пържен шафранов ориз

250 г 21 лв. Алергени: 7; 8; 11

ОСНОВНИ

Крехко телешко на бавен огън в собствен сос с кореноплодни зеленчуци и конфитирани самоковски картофи

350 г 23 лв. Алергени: 7; 8

Филе от лаврак върху бобено рагу, миди и сос от бяло вино с доматино конкасе с мащерка

350 г 25 лв. Алергени: 2; 4; 7

Агнешки котлетчета с качамак, бейби спанак, сотирани гъбки и печени червени чушки

350 г 29 лв. Алергени: 7; 8

Пиле "Coq au vin" за двама

700 г 45 лв. Алергени: 7; 8

(Мин. време за приготвяне: 50 мин.)

ДЕСЕРТИ

Лимонов тарт с меренг

65 г 11 лв. Алергени: 1; 3; 7; 11

Крем брюле с круши и чили

150 г 9 лв. Алергени: 3; 7

Шоколадов мус с вишни и маскарпоне

150 г 12 лв. Алергени: 3; 7; 11

Алергени:

1. Зърнени култури, съдържащи глутен
2. Ракообразни и продукти от тях
3. Яйца и продукти от тях
4. Рибa и рибни продукти

5. Фъстъци и продукти от тях
6. Соя и соеви продукти
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза)

8. Целина и продукти от нея
9. Синап и продукти от него
10. Сусамено семе и продукти от него
11. Ядки

12. Серен диоксид и сулфити
13. Мекотели и продукти от тях

RESTAURANT Samokovi

SALADS

Salad with farmer's tomato, roasted red pepper, home-made strained yogurt, candied walnuts and herb oil

300 g BGN 9 Allergens: 7; 11

Mixed salad with roasted beet, tomatoes, cucumbers, smoked Rila trout and corn

250 g BGN 14 Allergens: 4

Salad "Rila" with tomatoes, marinated artichoke, cucumbers, celery, baby spinach, anchovy, quail eggs, red pepper, green onion and radishes in Sherry vinaigrette, served with bruschetta and tomato tapenade

300 g BGN 13 Allergens: 1; 3; 4

SOUP

Pumpkin cream soup sprinkled with candied pumpkin seeds, herbed croutons and pumpkin seed oil

300 g BGN 8 Allergens: 7; 11

STARTERS

Cold smoked salmon sourced from the nearby village of Gorni Okol, served with avocado, smoked pepper, cherry tomatoes, yogurt and spinach

250 g BGN 22 Allergens: 4; 7

Farmer's pigeon fillet served with a salad of celery, onion rings, tarragon, candied walnuts and fried saffron rice

250 g BGN 21 Allergens: 7; 8; 11

MAINS

Slow-cooked tender beef with root vegetables and Samokov potatoes confit

350 g BGN 23 Allergens: 7; 8

European bass fillet served on a bed of bean ragout with mussels, white wine sauce and tomato thyme concassé

350 g BGN 25 Allergens: 2; 4; 7

Lamb chops with polenta, baby spinach, sautéed mushrooms and roasted red peppers

350 g BGN 29 Allergens: 7; 8

Chicken "Coq au vin" for two

700 g BGN 45 Allergens: 7; 8

(Minimum preparation time: 50 min)

DESSERTS

Lemon Meringue tart

65 g BGN 11 Allergens: 1; 3; 7; 11

Creme brulée with pears and chili

150 g BGN 9 Allergens: 3; 7

Chocolate mousse with sour cherry and Mascarpone

150 g BGN 12 Аллергени: 3; 7; 11

Allergens:

1. Cereals containing gluten
2. Crustacea and crustacea products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products

5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and dairy products (lactose included)

8. Celery and celery products
9. Mustard and mustard products
10. Sesame seed and sesame products
11. Nuts

12. Sulfur dioxide and sulfates
13. Molluscos and molluscos products